



REZEPTVORSCHLAG

WÜRZIGE OFENENTE IN WEIßWEIN-SUD

ZUTATEN:

- 1 Ente
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 2 Zwiebeln
- 3-4 kleine, unbehandelte Orangen
- 1-2 unbehandelte Limetten
- 30 g Ingwer
- 4 Stangen Zitronengras
- einige Zweige Thymian
- 2 Sternanis
- 300 ml Weißwein
- 1 EL Honig
- 100 ml Bier
- 1 EL Salz

ZUBEREITUNG:

1. Die Ente von innen und außen gut mit Salz einreiben. Die Zwiebeln schälen und grob schneiden. Die Zitrusfrüchte waschen, von 1 Orange die Schale abreiben. Dann alle Zitrusfrüchte in grobe Stücke schneiden. Den Ingwer waschen und in dünne Scheiben schneiden. Das Zitronengras mit einem schweren Messer andrücken und jeweils in drei Stücke schneiden.

2. Zwiebeln, Orangen, Limettenstücke und Thymian mischen und mit etwas Salz und Pfeffer vermengen. Die Bauchhöhle der Ente damit füllen. Die restlichen Stücke in eine flache Form legen. Die Ente anschließend mit einem dünnen Holz- oder Metallstäbchen verschließen und mit der Brust nach unten ebenfalls in die Form legen.
 3. Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Für den Sud den Weißwein zusammen mit dem Zitrusfrüchteabrieb, dem Zitronengras, dem Sternanis, den Ingwerscheiben und dem Honig aufkochen und die Flüssigkeit solange kochen lassen, bis sie um die Hälfte reduziert ist. Anschließend über die Ente geben. Die Ente 1,5-2 Stunden schmoren und dabei öfter mit dem Sud einpinseln. Auf die andere Seite drehen und noch einmal so lange im Ofen lassen. Die Ente kurz herausnehmen, den Ofen auf 220 °C Oberhitze vorheizen und die Ente zum Schluss von allen Seiten kross braten. Das Bier mit dem Salz verrühren und die Ente damit zum Ende öfter einpinseln. So wird die Haut schön kross.
 4. Den Sud passieren, aufkochen und abschmecken. Sollte er zu salzig sein, etwas Geflügelfond zugießen. Die Soße nach Belieben mit wenig Stärke binden. Die Ente 5 Minuten ruhen lassen, tranchieren und mit dem Sud servieren.
-